

**SANTOS**  
GRILL ★ SCHULE



**Steak  
Advanced**

**GRILLSEMINAR**



# Steak Advanced

Thunfischsteak mit Soja-Limetten Marinade und Granatapfelkernen

T-Bone Steak extreme - zwischen 54°C und 80°C

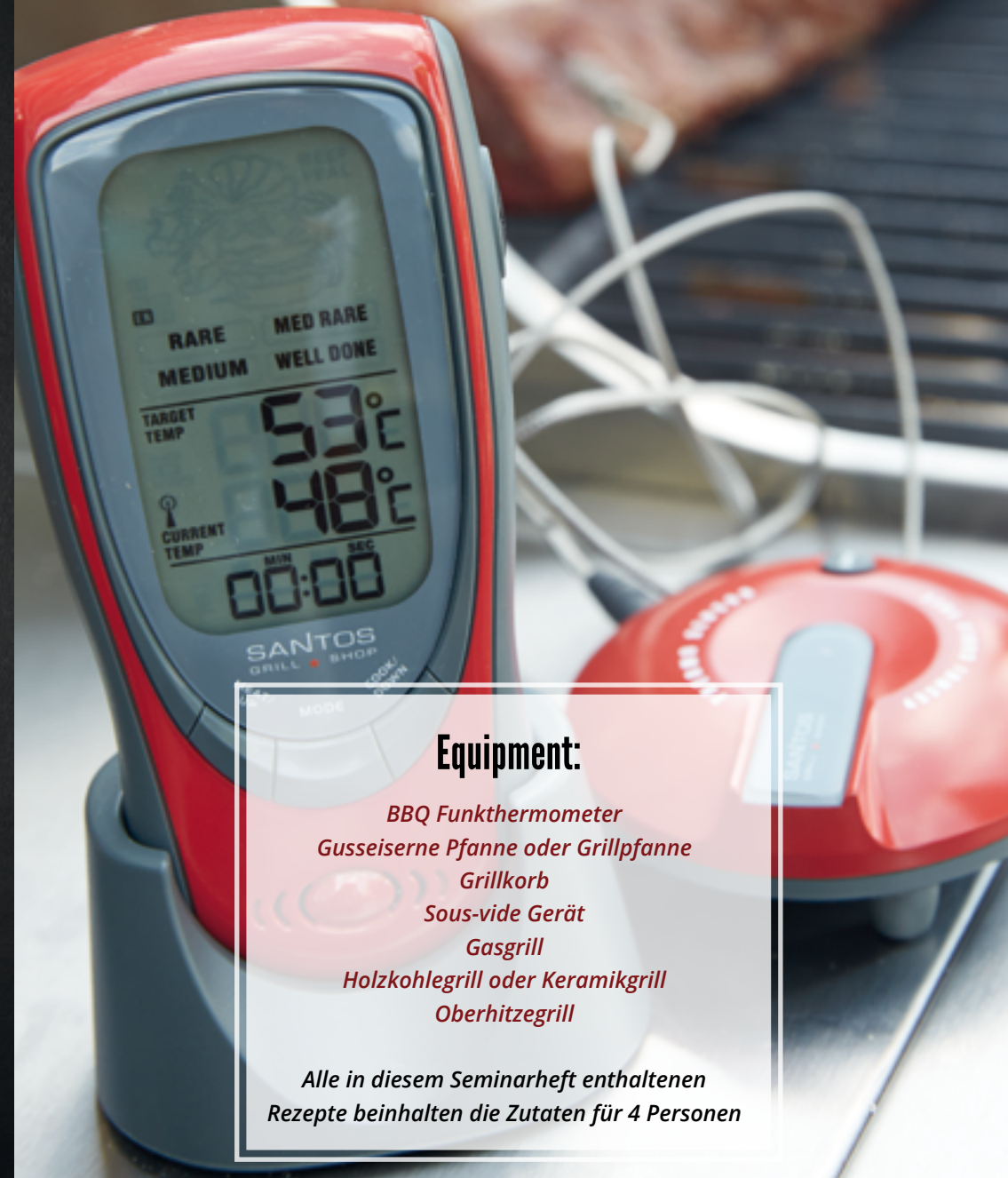
Karree vom Duroc Schwein mit Kräuterkartoffeln und Rotweinjus

Flanksteak Classic mit selbstgemachter Zitronen-Pfefferbutter

Txogitxu (Steak von der alten Kuh) am Knochen gegrillt mit Pimientos

Skirtsteak mit Rösti und Bohnenragout

Gegrillte Ananas mit Kokoscreme und Schokoladenraspeln



## Equipment:

- BBQ Funkthermometer
- Gusseiserne Pfanne oder Grillpfanne
- Grillkorb
- Sous-vide Gerät
- Gasgrill
- Holzkohlegrill oder Keramikgrill
- Oberhitze grill

Alle in diesem Seminarheft enthaltenen  
Rezepte beinhalten die Zutaten für 4 Personen

# Thunfischsteak

mit Soja-Limetten Marinade und  
Granatapfelkernen

4 ca. 2 cm dicke Thunfischsteaks (Sashimi Qualität)

1 Granatapfel

Geröstete Sesamsaat

2 Limetten

1 TL Honig

4 EL Sojasauce

1 EL Tahini

Für die Limettenmarinade:

Limettensaft, Honig, Sojasauce und

Tahini verrühren



Die Thunfischsteaks für ca. 1 Min. von jeder Seite kreuzweise angrillen (Rautenmuster) und sofort mit dem Limettenabrieb, der Sesamsaat, den Granatapfelkernen und der Limettenmarinade anrichten.

Allergene: Sesamsaat, Sojabohnen, Weizen

# T-Bone Steak extreme

von 54 °C bis 800 °C

1 T-Bone Steak, 5 cm dick  
Meersalz

Das T-Bone Steak evakuieren und im Sous-vide Gerät bei 54°C, ca. 2,5 Stunden garen, aus dem Beutel nehmen und anschließend bei 800°C unter dem Oberhitze grill von beiden Seiten „branden“.

Das Filet und das Rumpsteak auslösen, portionieren und mit etwas Meersalz bestreuen.



# Karree vom Duroc Schwein

mit Kräuterkartoffeln

1 Karree vom Duroc Schwein,  
ca. 15cm  
400 g kleine Kartoffeln (Drillinge),  
vorgegart  
Sonnenblumenöl  
Knoblauch  
2 Rosmarinzweige  
Blatt Petersilie  
Grobes Meersalz  
1 Flasche Rotwein  
1/2 Flasche Sherry Medium  
1/2 Flasche Portwein

Das Karree bei 150°C indirekter Hitze im geschlossenen Grill garen, bis die Kerntemperatur 58°C beträgt. Die Kerntemperatur kann mit dem BBQ Funkthermometer stets überwacht werden. Währenddessen die vorgegärten Kartoffeln halbieren, Öl in eine gußeisernen Pfanne geben und mit Knoblauch, Meersalz und Rosmarin anrösten. Rotwein, Sherry, Portwein und einen Rosmarinzweig in einen Topf geben und auf 1/4 einreduzieren, mit Salz abschmecken. Das ergibt eine schöne Jus. Das Karree auslösen, portionieren und mit den Kartoffeln und der Jus anrichten.





# Flanksteak Classic

mit Zitronen-Pfefferbutter

*1 Stück Flanksteak, ca. 1 kg  
250 g Butter  
Geschroteter bunter Pfeffer  
Salzflakes  
Abrieb und Saft von einer Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle*

Die groben Fettstücke und die Silberhaut von dem Flanksteak entfernen, das Steak bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten angrillen und anschließend bei indirekter Hitze (150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 56°C weitergaren.

In der Zwischenzeit die Butter mit einer Küchenmaschine aufschlagen, Pfeffer, Salz, Abrieb und Saft der Zitrone unterrühren. Zum Anrichten das Steak quer zur Faser in dünne Tranchen aufschneiden und etwas von der Zitronen-Pfefferbutter dazugeben.



# Txogitxu am Knochen gegrillt

mit Pimientos

*1 Stück Txogitxu mit Knochen  
(ca. 1kg)  
400 g Pimientos  
Sonnenblumenöl  
Salzflakes  
Pfeffer aus der Mühle*

Das Steak bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten angrillen und anschließend bei indirekter Hitze (150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 56°C weitergaren.

Etwas Sonnenblumenöl in eine gusseiserne Pfanne oder eine Grillpfanne geben und die Pimientos im Ganzen darin anbraten, etwas von den Salzflakes darüber geben.

Das Fleisch vom Knochen auslösen, portionieren und mit den Pimientos anrichten. Etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.



# Skirtsteak

mit Rösti und Bohnenragout



## *Skirtsteak:*

*600 g Skirtsteak  
Salzflakes*

Das Skirtsteak von Sehnen und Silberhaut befreien, von beiden Seiten leicht salzen und dann bei 250°C direkter Hitze scharf von beiden Seiten angrillen.

Die Temperatur auf 150°C (indirekter Hitze) reduzieren und das Steak bei geschlossenem Deckel weitergaren, bis es eine Kerntemperatur von 58°C erreicht hat.

## *Rösti:*

*400 g festkochende Kartoffeln  
Salzflakes  
Muskat  
neutrales Öl*

Die Kartoffeln grob reiben, und in einem Handtuch auswringen, bis kaum noch Wasser in der Masse vorhanden ist.

Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken und zu einen großen Rösti formen.

Den Grill für 250°C, direkte Hitze vorbereiten. In eine Gusspfanne ca. 1 Finger hoch Öl geben und den Rösti darin von beiden Seiten ausbacken.

## *Bohnenragout :*

*300 g Bohnen der Saison  
(oder ein Glas)  
50 ml Weißwein  
1 Zwiebel  
Bohnenkraut  
Salzflakes  
Pfeffer aus der Mühle  
Butter*

Den Grill für 250°C, direkte Hitze vorbereiten. Die Bohnen einmal kurz abkochen. In einer Gusspfanne die kleingeschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen und die Bohnen dazu geben. Dann mit Weißwein ablöschen und Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



# Gegrillte Ananas

mit Kokoscreme und Schokoladenraspeln

1/2 Ananas  
 2 EL Rübenkrautsirup  
 8 cl Amaretto  
 4 EL Schokoraseln  
 400 g Frischkäse  
 100 ml süße Sahne  
 Ahornsirup  
 50 g Kokosraspeln  
 2 Limette (Abrieb und Saft)

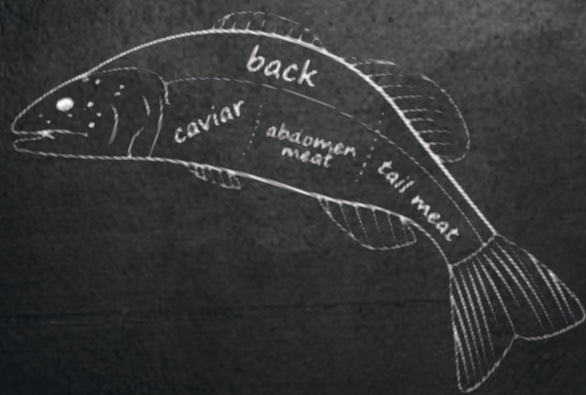
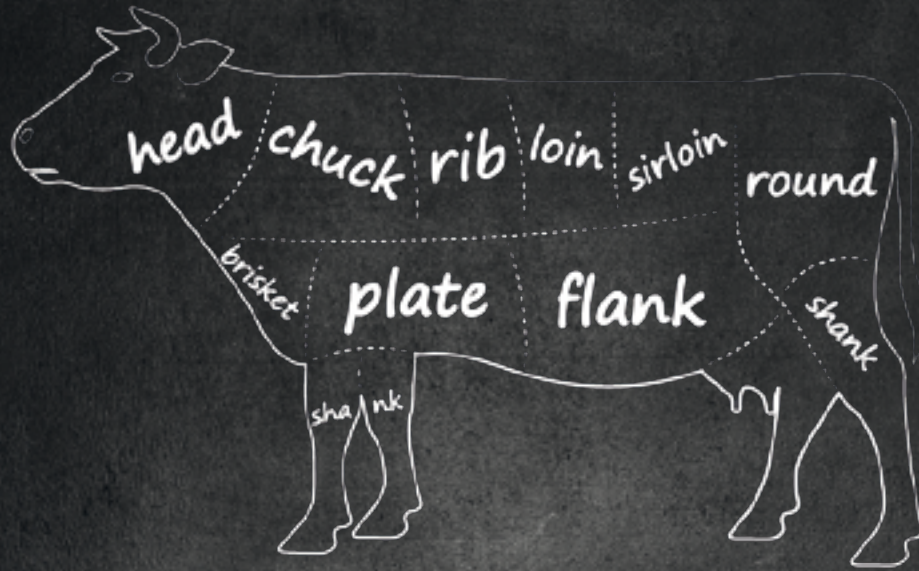
Die Schale von der Ananas runterschneiden, den Strunk entfernen und in Achtel scheiden, mit dem Rübenkrautsirup und dem Amaretto marinieren - mindestens eine 1/2 Stunde einziehen lassen.

Für die Kokoscreme, den Frischkäse mit dem Ahornsirup, den Kokosraspeln, dem Saft und dem Abrieb der Limette verrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die marinierten Ananasstücke auf den heißen Grillrost (direkte Hitze, volle Brennerleistung) legen und von beiden Seiten anrösten. Zum Anrichten, zwei Nocken von der Kokoscreme auf den Teller geben, ein Stück Ananas darauf positionieren und mit den Schokoraseln bestreuen.





# Beef Cuts



## Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# SANTOS

GRILL ★ SCHULE



# UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir bieten Euch die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Team-building, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier!

Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Sprecht oder schreibt uns einfach an - wir freuen uns auf Euch!

Santos Grills GmbH  
Hafenstraße 1, 51063 Köln  
Telefon Shop 0221 / 630 722 - 0  
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146  
grillschule@santosgrills.de

[www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)